

1	Ozdoby a příprava hmot	9
1.1	Význam ozdob	9
1.2	Příprava modelovacích hmot	10
1.3	Pomůcky potřebné k modelování	15
1.4	Velké modelované výrobky	18
1.5	Rozdělení ozdob	20
1.5.1	Ozdoby z modelovací hmoty	21
1.5.2	Ozdoby z griliážové hmoty	24
1.5.3	Ozdoby z karamelu	26
1.5.4	Ozdoby z bílkové glazury	28
1.5.5	Ozdoby z máslového krému	32
1.5.6	Ozdoby z čokolády	34
1.5.7	Ozdoby z ovoce	35
	Kontrolní otázky	36
2	Speciální výrobky	38
2.1	Výrobky charakteru orientálních cukrovinek	39
2.2	Jemné smetanové výrobky	45
2.3	Ostatní nepečené výrobky	47
	Kontrolní otázky	52
3	Kynuté těsto a výrobky z kynutého těsta	54
3.1	Výběr a úprava surovin	55
3.2	Výrobní postup	57
3.2.1	Příprava kvásku a jeho zrání	57
3.2.2	Mísení těsta	58
3.2.3	Biochemické procesy probíhající při kynutí těsta	58
3.2.4	Tvarování těsta	60
3.2.5	Pečení výrobků z kynutého těsta	60
3.3	Výrobky z kynutých těst	61
3.3.1	Vady výrobků a jejich příčiny	69
3.4	Listové kynuté těsto (plundrové)	69
3.4.1	Výrobky z kynutého listového těsta	70
	Kontrolní otázky	71

4	Restaurační moučníky	73
4.1	Technologie přípravy restauračních moučníků	74
4.1.1	Blanšírování	74
4.1.2	Mixování	74
4.1.3	Vaření	74
4.1.4	Vaření ve vodní lázni	75
4.1.5	Pečení	75
4.1.6	Pečení na pánvi	75
4.1.7	Smažení	75
4.1.8	Grilování	76
4.1.9	Flambování	76
4.2	Rozdělení restauračních moučníků	76
4.2.1	Vařené moučníky	77
4.3	Moučníky pečené na pánvi	81
4.4	Smažené moučníky	84
4.5	Pečené moučníky	86
4.6	Moučníky vařené ve vodní lázni	93
4.7	Studené smetanové pudinky	94
4.8	Studené krémy	95
4.9	Ovocné speciality	97
4.10	Mléčné koktejly	99
4.11	Sorbety	100
4.12	Ovocné polévky	100
4.13	Poháry	101
4.14	Speciální moučníky	101
	Kontrolní otázky	106
5	Zmrzliny	108
5.1	Výběr a úprava surovin	109
5.1.1	Jednotlivé druhy zmrzlin	112
5.1.2	Zmrzliny připravované ze základních surovin	113
5.1.3	Zmrzliny připravované z tekutých směsí	115
5.1.4	Zmrzliny připravované z práškových směsí	116
5.2	Zmrzlinové speciality	117
5.2.1	Zmrzlinové poháry	117
5.2.2	Tvarovaná zmrzlina	119
5.3	Mražené krémy	120
	Kontrolní otázky	123
6	Oplatky	125
6.1	Hnědé oplatky	125
6.1.1	Výběr a úprava surovin	126
6.1.2	Výroba oplatek	127
6.1.3	Ploché oplatky	131

6.1.4	Duté oplatky	131
6.2	Bílé oplatky	132
	Kontrolní otázky	132
7	Dia výrobky	133
7.1	Výrobky pro diabetiky	133
7.2	Výrobky pro bezlepkovou dietu	146
7.3	Výrobky vhodné pro redukční dietu	154
7.4	Výrobky vhodné pro žlučnickovou dietu	155
7.5	Výrobky vhodné pro žaludeční dietu	156
	Kontrolní otázky	157
8	Požadavky kladené na suroviny a hotové výrobky	159
	Kontrolní otázky	163
9	Stárnutí cukrářských výrobků	164
9.1	Příčiny stárnutí výrobků	164
9.2	Způsoby prodlužování trvanlivosti výrobků	166
	Kontrolní otázky	170
10	Racionalizace výroby	171
10.1	Zásady správné výživy a jejich uplatňování v cukrářské výrobě ..	171
10.2	Energetické a nutriční hodnoty cukrářských výrobků	174
10.3	Látky zlepšující výživnou hodnotu výrobků	174
	Kontrolní otázky	179
11	Zařízení provozoven a hygiena výroby	180
11.1	Rozdělení provozoven a jejich vybavení	180
11.2	Hygiena výroby	183
11.3	Bezpečnost práce a ochrana zdraví	189
	Kontrolní otázky	190
11.4	Příklady některých cukrářských strojů	191
	Literatura	197